

Vitigno:

Nascetta 100%. Storico vitigno, autoctono del Piemonte. I primi cenni storici risalgono nel 800 ma solo riscoperto alla fine degli anni 90. Ora ricercato per il suo potenziale aromatico e per la sua longevità.

Comune: Santo Stefano Belbo.

Superficie vitata: 0,65 ettari.

Anno di impianto: 2004.

TERRENO

bianco, sabbioso con presenza di marne

ESPOSIZIONE

Sud-Est

ALTITUDINE

250 m s.l.m.

RESA PER ETTARO

80 quintali

VENDEMMIA

fine settembre viene eseguita una selezione manuale delle uve e posta in piccole cassette

VINIFICAZIONE

breve macerazione e fermentazione in vasca inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO

vasca inox per circa 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

PROFILO SENSORIALE**COLORE**

giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

PROFUMO

fine e aromatico di buona intensità, spiccati sentori di fiori, agrumi e frutti tropicali

GUSTO

vellutato e armonico, ricco di personalità e delicatezza, ottima persistenza aromatica che ricorda il miele di acacia



NOTE

fresco e giovane pronto per il consumo dopo 3 mesi di affinamento in bottiglia e grazie alla sua struttura mantiene la sua freschezza per diversi anni

ABBINAMENTI**GASTRONOMICI**

ideale per aperitivi e piatti di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11°-12°C